

# ||| COOKING CHEF



## START UP RECIPE GUIDE



# **K**ENWOOD



IN PACK

## Vieni a conoscere il tuo Cooking Chef Kenwood

Kenwood ti ringrazia per aver acquistato Cooking Chef Kenwood. E' stato curato ogni dettaglio estetico e funzionale di questo prodotto e siamo certi che possa soddisfare le tue aspettative.

Cooking Chef Kenwood è molto più di un semplice elettrodomestico! Scopri la ricchezza della sua dotazione che lo rende così unico.

# **COOKING CHEF**



[kenwoodworld.com](http://kenwoodworld.com)



→ Vedi Guida rapida di consultazione **Come utilizzare i ganci di miscelazione.**



## Frusta a filo grosso

La frusta a filo grosso è realizzata appunto in resistente filo grosso ed è usata per creare il massimo volume d'aria nelle miscele, permettendo di ottenere composti leggeri e spumosi. Ideale per montare a neve albumi, panna montata, pastelle, meringhe, soufflé...



## Gancio mescolatore

In acciaio inox, è specifico per mescolare durante la cottura. La spatola centrale a spirale mescola con il movimento planetario. Il braccio esterno segue perfettamente il contorno della ciotola girando delicatamente, per staccare il cibo ma senza rovinarlo. Ideale per carni e sughi, verdure e pesce.



## Frusta a K

Ideale per impasti semiduri e composti resistenti. Amalgama perfettamente aria ed ingredienti. Indispensabile per impastare" pasta frolla, dolci, ripieni dei tortellini o polpettoni di carne, schiacciare le patate e molto altro.



## Frusta gommata per cuocere

Inox, ricoperto da speciale materiale plastico con alette flessibili removibili per aderire perfettamente alle pareti e al fondo della ciotola. Può essere utilizzato sia nelle lavorazioni a caldo che a freddo. Ideale per la cottura di creme e salse, in quanto cuoce mescolando e staccando perfettamente gli ingredienti dalle pareti. Viene fornita con 2 alette flessibili separabili, una da usare per cuocere i cibi dolci e una per i cibi salati e non mescolare così i sapori."



## Gancio a spirale

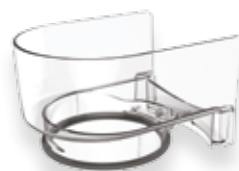
La forma di questo gancio è stata ispirata dai panettieri professionali: esso consente di impastare ed ottenere un composto compatto ed elastico, una palla liscia ed uniforme, da usare in caso di impasti per pane, pizza, focacce, e tanti altri impasti a base lievitata ...



## Paraschizzi

Evita la fuoriuscita degli schizzi durante la cottura e protegge dai vapori. Grazie alla pratica apertura, è possibile introdurre comodamente gli ingredienti. In fase di cottura a vapore, viene usato come il coperchio di una pentola tradizionale per trattenere l'umidità all'interno della ciotola. Ha anche un scivolo di riempimento, che permette di aggiungere altri ingredienti durante la cottura.





## Protezione termica

La pratica protezione termica protegge il motore dal vapore e dagli schizzi in cottura. Va inserita nella testa della macchina ed è indispensabile durante la fase di cottura: se non è inserita, scatta il segnale acustico e appare il messaggio di sicurezza.



## Cestello per cottura a vapore

È studiato per essere inserito all'interno della ciotola dello Cooking Chef. Funziona in modo molto semplice. Basta riempire il fondo della ciotola con acqua e porre l'alimento da cuocere a vapore "Inserito nella ciotola, consente di cucinare in modo sano e naturale carne, pesce, verdura... La ciotola viene coperta con il Paraschizzi e questo permette di trattenere il vapore all'interno, proprio come in una tradizionale pentola. Il cestello per la cottura a vapore non è incluso in ogni dotazione dei modelli Cooking Chef



## Tappetino sottopentola

Kenwood offre un tappetino sottopentola per appoggiare il recipiente quando è caldo e proteggere la superficie del piano di lavoro.



## Speciale spatola gommata per gancio mescolatore

La Spatola gommata è stato progettata appositamente per poter lavorare insieme al Gancio mescolatore. Va agganciata al bordo della ciotola e ha lo scopo di rimuovere gli ingredienti dalle pareti ed evitare che si attacchino sul fondo.



## Spatola e raschiatore

Questa spatola è molto flessibile e può raschiare veramente ogni Resistente alle alte temperature, la spatola può essere "utilizzata anche con i cibi appena cotti. Il raschietto, invece, è ideale con gli impasti dolci, per toglierli facilmente dalla ciotola e lavorarli sul piano lavoro.

→ Alcune attrezzature opzionali possono essere acquistate successivamente per il tuo Cooking Chef.



## Introduzione

Questa Guida rapida di consultazione ti servirà per imparare in poco tempo ad utilizzare con facilità il tuo Cooking Chef Kenwood.

La macchina è sicura e molto semplice da usare. Basta seguire questi primi veloci consigli per conoscere le potenzialità del prodotto, come funziona e cosa significano i messaggi che appaiono sul display. E inoltre, grazie ai nostri suggerimenti e consigli puoi imparare ad utilizzare al meglio le attrezzature in dotazione.

Con Kenwood Cooking Chef potrai preparare dai piatti più semplici a quelli più elaborati: per principianti o esperti chef, con Cooking Chef non ci sono più limiti in cucina ...pensa a tutto lui!

 **COOKING CHEF**



# COOKING CHEF

## Scopri il pannello di controllo

- 1 Presa motore ad alta velocità:** Questa presa motore lavora ad alta velocità, necessaria per frullare, spremere, centrifugare, affettare e sminuzzare.
- 2 Presa motore a bassa velocità:** Questa presa motore lavora a bassa velocità ed è usata per tutte quelle operazioni per cui serve meno potenza, come per esempio tritare la carne, estrarre la pasta, tirare la sfoglia, ... Cooking Chef è dotato anche dell'uscita "Twist Fit Slow Speed", compatibile con tutte le attrezzature KAX per ottenere funzioni extra dalla vostra macchina.
- 3a Kit di miscelazione:** Cooking Chef, come tutte le kitchen machine Kenwood, è un'impastatrice con movimento planetario. Questo consiste in un sistema di miscelazione costituito da due distinti e combinati movimenti rotatori eseguiti dalla frusta che gira sul proprio asse (primo movimento). L'asse, a sua volta, ruota intorno alla verticale del centro della ciotola (secondo movimento). Questa sequenza di movimenti fa sì che gli utensili ruotino mentre si spostano all'interno della ciotola. I due diversi e completi movimenti rotatori consentono di ricondurre l'impasto sempre al centro della ciotola, permettendo così di miscelare, amalgamare ed impastare al meglio gli ingredienti.
- 3b Kit di cottura:** In acciaio inox, il gancio mescolatore è specifico per mescolare durante la cottura. Il braccio esterno segue perfettamente il contorno della ciotola girando delicatamente, per staccare il cibo ma senza rovinarlo.
- 4 Ciotola:** Nuovo recipiente in acciaio inox, con manici termoisolanti, e capacità max. di 6,7 litri. La base ha una particolare struttura in acciaio inox e alluminio, adatta per la cottura ad induzione. Il termostato posto nella base consente di avere un controllo preciso della temperatura. Inoltre, nella base è inserito uno speciale sensore per segnalare il malposizionamento della ciotola.
- 5 Cottura ad induzione:** Kenwood Cooking Chef sfrutta la cottura ad induzione, per preparare e cucinare velocemente, risparmiando ed in completa sicurezza. Riscalda velocemente e la sua potenza è controllabile con la massima precisione, rendendo i consumatori in grado di cuocere gli ingredienti in modo perfetto.
- 6 Interfaccia utente:** L'interfaccia utente include la regolazione della temperatura da +20°C a +180°C, un timer fino a 8 ore - che comunica all'utente quando è pronta la pietanza, la regolazione del mescolamento con varie durate di intervallo disponibili per adattarsi alla singola ricetta preparata e alle diverse modalità di cottura, per cuocere con precisione assoluta. Vi sono anche regolazioni pre-programmate per la cottura.



- 7 Temperatura:** La temperatura indica sul display la temperatura attuale presente: se durante la cottura la barra rossa è fissa, indica che la temperatura all'interno della ciotola è superiore a +60°C. La barra rossa lampeggia al di sotto di questa temperatura. La modalità HSH (High Speed High Temperature) permette di cuocere ad alta velocità e a calore elevato, modalità perfetta per sughi e meringhe.
- 8 Timer:** Timer con display digitale per programmare fino a 8 ore i tempi di cottura.
- 9 Velocità di mescolamento:** Il tasto di velocità di mescolamento permette al consumatore di selezionare facilmente la necessaria velocità di mescolamento da 5 secondi fino a 5 minuti di intervallo.
- 10 Tasto Menu:** Il tasto Menu permette al consumatore di selezionare tra programmi e software pre-impostati e di regolare la potenza.  
*Software della lingua* – Quando si accende Cooking Chef per la prima volta la lingua di default del display è "Inglese" (English).
  - Premere il tasto Menu, per modificare la lingua.
  - Usare i tasti di selezione del display per selezionare "SETTINGS" (IMPOSTAZIONI) e premere il tasto di selezione del display per confermare.
  - Usare i tasti di selezione del display per selezionare "LANGUAGES" (LINGUE) e premere il tasto di selezione del display per confermare.
  - Usare i tasti di selezione del display per selezionare "LANGUAGES" (LINGUE) e premere il tasto di selezione del display per confermare.
  - Ripetere il procedimento, per modificare nuovamente la lingua. Impostazione della potenza.*La potenza di default è "Auto" (Automatica).* La potenza è regolabile da 250 W a 1500 W.
  - Selezionare una regolazione di potenza minore per riscaldare delicatamente gli ingredienti.
  - Selezionare una regolazione di potenza maggiore per riscaldare gli ingredienti più velocemente.
- 11 Tasti di selezione:** Consentono di avere un maggiore controllo per impostare la temperatura, il tempo, la velocità e la modalità di mescolamento. Dopo aver impostato la variabile, premere per confermare la selezione.
- 12 Tasto della velocità:** Consente di selezionare l'impostazione della velocità e attivare la velocità per il mescolamento. Per il mescolamento a freddo, regolare semplicemente la velocità di mescolamento da 1 a 8.



E ora puoi iniziare a cuocere! Segui questi semplici passaggi

### Per iniziare



1 Montare la protezione termica



2 Montare un accessorio termica



3 Fissare la ciotola in posizione



4 Abbassare la leva



5 Montare il paraschizzi

### Per cucinare - Manualmente



6 Aggiungere gli ingredienti



7 Impostare la temperatura



8 Impostare il tempo



9 Avviare la cottura



10 Si avvia la cottura

### Per cucinare - Programmi



11 Selezionare il programma



12 Seguire le istruzioni sul display.



13 Avviare la cottura

**ATTENZIONE:** prestare sempre molta attenzione quando si prende o si tocca qualunque parte di Cooking Chef, quando è in cottura o subito dopo aver terminato il processo. IN PARTICOLARE LA CIOTOLA, IL PARASCHIZZI E I GANCI DI MISCELAZIONE, in quanto rimangono CALDI per molto tempo subito dopo aver spento Cooking Chef.

### Per spegnere



14 Disattivare la velocità di mescolamento



15 Rimuovere il paraschizzi



16 Alzare la testa del robot da cucina



17 Rimuovere l'accessorio



18 Rimuovere la protezione termica



19 Posizionare la ciotola sul tappetino sottopentola.



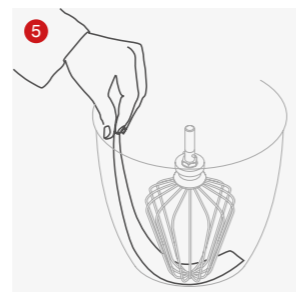
# Come usare il kit di miscelazione

## Prestazioni:

Per poter utilizzare al meglio la Frusta a filo grosso, la Frusta a K e il Gancio mescolatore, è consigliabile che la punta dell'accessorio sfiori il fondo della ciotola. Se necessario, gli accessori sono regolabili in altezza, semplicemente usando la brugola apposita in dotazione.

**Attenzione:** le attrezzature di miscelazione devono stare circa 5 mm dal fondo della ciotola, quindi fare in modo che non siano troppo basse da grattare la superficie del recipiente.

**Consiglio:** Si può usare un foglio di carta per assicurarsi che la Frusta a filo sia all'altezza giusta, posizionando il foglio tra il fondo della ciotola e la frusta. Se la frusta è posizionata correttamente, si dovrebbe riuscire a infilare e a sfilare il foglio senza strapparlo, perchè la frusta va posizionata sopra al fondo, ma senza toccarlo. Così l'accessorio è posizionato sulla ciotola (ma senza toccare il suo fondo)



**Gancio mescolatore:** Adatto da usare durante la cottura per mantenere la consistenza del cibo, come pollo, pesce, verdure e frutta. È ideale per cuocere la carne. Adatto anche per risotti, sughi e cioccolata calda.

**Gancio speciale "Stir assist":** La Spatola gommata è stato progettata appositamente per poter lavorare insieme al Gancio mescolatore e ha lo scopo di rimuovere gli ingredienti dalle pareti ed evitare che si attacchino sul fondo.

- 1) Sistemare il gancio Stir assist sul lato della ciotola, con la cresta verticale rivolta verso l'interno e i ganci verso l'esterno.
- 2) Ruotare il gancio in senso anti-orario nelle maniglie della ciotola.
- 3) Per rimuoverlo, invertire il procedimento.

**Importante** - La Spatola gommata (Stir Assist Clip) non deve essere fissata quando si usa la Frusta K, la Frusta a filo o il Gancio impastatore.



## Frusta gommata per cuocere:

Per inserire le alette flessibili separabili è sufficiente inserire la base delle alette nel solco della frusta. Inoltre, viene fornito in dotazione anche uno scovolino per pulire all'interno delle alette.

**Attenzione:** le alette flessibili sono removibili per una miglior pulizia.



**Paraschizzi:** Il Paraschizzi può essere utilizzato in 2 modi diversi. Uno per coprire la ciotola durante la lavorazione, aggiungendo gli ingredienti attraverso il tubo di inserimento. L'altro per tenere il vapore e gli schizzi, proprio come il tradizionale coperchio di una pentola.

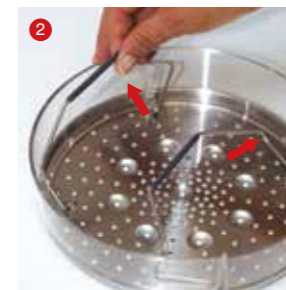
**Attenzione:** quando si cuoce a vapore, assicurarsi che il Paraschizzi sia ben posizionato e il tubo di inserimento sia chiuso. Questo per trattenere al meglio il calore e il vapore all'interno della ciotola.



## Cestello per cottura a vapore:

Il Cestello è formato da 2 parti: la base in metallo e l'anello in plastica con in manici. Questo semplifica l'uso e la pulizia. L'anello di plastica va posizionato inserendolo nella base in metallo, facendo attenzione che i manici siano infilati negli appositi punti "V" per fissarli correttamente.

**Attenzione:** Per cuocere a vapore è necessario avere almeno 500 - 650 ml di acqua sul fondo della ciotola (la quantità di acqua dipende dalla quantità di cibo da cuocere).





# Risotto

100°C



## INGREDIENTI 1

Olio 2 cucchiari

## INGREDIENTI 2

Petto di pollo 1 (150g)

Aglione 2 spicchi - pelati

Scalogni 2 – pelati

Porro 1 – pelato e rimossa la radice

Condimento a piacere

## INGREDIENTI 3

Riso 300g

## INGREDIENTI 4

Vino bianco 100ml

## INGREDIENTI 5

Brodo di pollo caldo 600ml

Asparagi 150 grammi – togliere le estremità legnose – tagliare a pezzi di circa 3cm

## PER FINIRE

Dragoncello 10 grammi – tagliato grossolanamente

## PREPARAZIONE (PRIMA DI INIZIARE)

Pelare lo scalogno, il porro e l'aglio

Tagliare il pollo in pezzi da 2cm

## ACCENDERE COOKING CHEF

- Selezionare il programma **Savoury** (Pietanze salate) e poi scegliere il programma **Main Meal** (Portata principale), quindi selezionare il programma **Risotto** e premere il tasto per confermare.
- Inserire il Gancio mescolatore e la speciale Spatola gommata nella ciotola.

## FASE 1

- Aggiungere **INGREDIENTI 1** (olio) nella ciotola.
- Montare il paraschizzi.
- Una volta aggiunti **INGREDIENTI 1** – premere il tasto Invio.

## FASE 2

- Aggiungere **INGREDIENTI 2** (petto di pollo, aglio, scalogno, porro e condimento), tutto insieme nella ciotola.
- Una volta aggiunti **INGREDIENTI 2** – premere il tasto Invio.

## FASE 3

- Aggiungere **INGREDIENTI 3** (riso) nella ciotola.
- Una volta aggiunti tutti gli **INGREDIENTI 3** – premere il tasto Invio.

## FASE 4

- Aggiungere **INGREDIENTI 4**, (vino) nella ciotola.
- Una volta aggiunti tutti gli **INGREDIENTI 4** – premere il tasto Invio.

## FASE 5

- Aggiungere **INGREDIENTI 5** (brodo di pollo, asparagi) nella ciotola, inserire il Paraschizzi – e premere il tasto per confermare.
- Dopo 10 minuti di cottura, aggiungere il resto degli **INGREDIENTI 5** (gli asparagi) nella ciotola e premere il tasto per confermare.
- Una volta cotti gli ingredienti, Cooking Chef entrerà nella fase di mantenimento del calore finché non si è pronti per passare alla fase successiva.

## PER FINIRE

- Aggiungere il dragoncello.

# Ragù di carne

180°C



## INGREDIENTI 1

Olio 1 cucchiario

## INGREDIENTI 2

Manzo brasato 400g

tagliato a cubetti di 2 cms

## INGREDIENTI 3

Cipolla 200g

sbucciata e tagliata a fette sottili

Porri 80g

Gambi di sedano 1 gambo

tagliato a fette da 1/2 cms

Aglione 2

spicchi pelati e tritati

Passata di pomodoro 2 cucchiari

Semi di cumino 1 cucchiaino

Semi di finocchio ½ cucchiaino

Aromi A piacere

## INGREDIENTI 4

Pomodori a pezzettini 200g

Brodo di pollo caldo 500ml

Vino rosso 100g

Foglia d'alloro 2

## ACCENDERE COOKING CHEF

- Selezionare il programma **Savoury** (Pietanze salate) e poi scegliere il programma **Main Meal** (Portata principale), quindi selezionare il programma **Ragout** (Ragù) e premere il tasto per confermare.
- Montare il Gancio mescolatore a spirale e Speciale spatola gommata per gancio mescolatore.

## FASE 1

- Aggiungere gli **INGREDIENTI 1** (olio) nella ciotola.
- Una volta aggiunti **INGREDIENTI 1** – premere il tasto Invio.

## FASE 2

- Aggiungere **INGREDIENTI 2** (carne di manzo) nella ciotola.
- Una volta aggiunti **INGREDIENTI 2** – premere il tasto Invio.

## FASE 3

- Aggiungere **INGREDIENTI 3** (Porri, cipolle, sedano, aglio, passata di pomodoro, semi di cumino, semi di finocchio e condimento) nella ciotola.
- Una volta aggiunti **INGREDIENTI 3** – premere il tasto Invio.

## FASE 4

- Aggiungere **INGREDIENTI 4**, (pomodori, brodo caldo di pollo, vino rosso, foglia d'alloro) nella ciotola.
- Una volta aggiunti **INGREDIENTI 4** – premere il tasto Invio.



# Pollo al Curry veloce

120°C



## INGREDIENTI 1

Olio	100g
------	------

## INGREDIENTI 2

Coscia di pollo	500g – senza pelle disossata e tagliata a pezzi di 2 cm
-----------------	---

Cipolle	300g - pelate e tagliate a fette
---------	----------------------------------

Aglio	20g - pelato e tagliato a spicchi
-------	-----------------------------------

Radice di zenzero	20g - pelata e tagliata a fette
-------------------	---------------------------------

Semi di cumino	1 cucchiaino
----------------	--------------

Semi di cipolla scura	1 cucchiaino
-----------------------	--------------

Semi di coriandolo	1 cucchiaino
--------------------	--------------

## INGREDIENTI 3

Pomodori ciliegini	200g – tagliati a metà
--------------------	------------------------

Concentrato di pomodoro	2 cucchiaini
-------------------------	--------------

Sale	1 cucchiaino
------	--------------

Curry Masala	1 cucchiaino
--------------	--------------

Peperoncino in polvere	1 cucchiaino
------------------------	--------------

Garam Masala	1 cucchiaino
--------------	--------------

Coriandolo macinato	1 cucchiaino
---------------------	--------------

Foglie d'alloro	2
-----------------	---

## INGREDIENTI 4

Coriandolo fresco	15g - tritato
-------------------	---------------

Menta fresca	5g - tritata
--------------	--------------

## ACCENDERE COOKING CHEF

- Selezionare il programma **Savoury** (Pietanze salate) poi la sezione **Sauce** (Sughi) e selezionare il programma **Traditional** (Tradizionali) e premere il tasto Invio.
- Montare il Gancio mescolatore e il gancio del tamburo.

## FASE 1

- Aggiungere gli **INGREDIENTI 1** (olio) nella ciotola.
- Una volta aggiunti **INGREDIENTI 1** – premere il tasto Invio.

## FASE 2

- Aggiungere **INGREDIENTI 2** (pollo, cipolle, zenzero, semi di cumino, semi di cipolla scura, semi di coriandolo) nella ciotola.
- Una volta aggiunti **INGREDIENTI 2** – premere il tasto Invio.

## FASE 3

- Aggiungere **INGREDIENTI 3** (aglio, pomodori ciliegini, concentrato di pomodoro, sale, curry masala, polvere di peperoncino, garam masala, coriandolo, foglie di alloro) nella ciotola.
- Una volta aggiunti **INGREDIENTI 3** – premere il tasto Invio, regolare la temperatura a 110° C e impostare il tempo a 7 minuti.

## FASE 4

- Aggiungere **INGREDIENTI 4** (coriandolo e menta tritati) nella ciotola.
- Una volta aggiunti **INGREDIENTI 4** – premere il tasto Invio.
- Una volta cotti gli ingredienti, Cooking Chef entrerà nella fase di mantenimento del calore fino a quando è il momento di servire in tavola.

# Pane

28°C



## INGREDIENTI 1

Acqua	160g
-------	------

Farina	350g
--------	------

Sale	5g
------	----

Lievito secco	5g
---------------	----

Burro	15g
-------	-----

Peso totale	550g
-------------	------

## ACCENDERE COOKING CHEF

- Selezionare la sezione **Sweet Section** (Sezione dolci) e poi la **Dough Section** (Sezione impasti); poi selezionare il programma **Straight dough** (impasti resistenti).
- Montare il gancio a spirale.

## FASE 1

- Aggiungere **INGREDIENTI 1** (acqua, farina, sale e lievito) nella ciotola.
- Una volta aggiunti **INGREDIENTI 1** – Selezionare la velocità 1 e premere il tasto per confermare.

## FASE 2

- Selezionare Velocità 2 – poi premere il tasto Invio.

## FASE 3

- Spegner la velocità (OFF).
- Montare il paraschizzi e – premere il tasto Invio.

## FASE 4

- Selezionare Velocità 1 – poi premere il tasto Invio.
- Porre l'impasto in una superficie leggermente infarinata e lavorarlo formando una pagnotta, poi posizionarlo su una teglia da forno o su una teglia per pane.
- Coprirlo con un telo e lasciarlo riposare in un luogo libero da correnti d'aria.
- Preriscaldare il forno a 200° C.
- Una volta che la pagnotta ha raggiunto il doppio del suo volume iniziale (dopo circa 30-45 minuti) metterla in forno.
- Dopo 15 minuti, impostare la temperatura a 180° C e cuocere in forno per altri 10 minuti.
- Per sapere se il pane è ben cotto, rivoltare la pagnotta delicatamente con le dita - se la pagnotta è vuota all'interno, allora è cotta.

## PER FINIRE

- Lasciare raffreddare nella teglia per 10 minuti, poi estrarre dal forno per lasciare raffreddare su una griglia.



# Budino alla vaniglia

100°C



## INGREDIENTI 1

Tuorli	60g
Zucchero	30g
Farina di grano	20g

## INGREDIENTI 2

Baccello di vaniglia	1 – tagliato e rimossi i semi e immerso nella pannam
Panna da cucina	250g
Latte intero	250g
Liquore all'arancia	2 cucchiari

## PER FINIRE

Fragole	200g
Mirtilli	50g

## ACCENDERE COOKING CHEF

- Selezionare la sezione **Sweet Section** (Sezione dolci) e poi la **Sauce Section** (Sezione salse); poi selezionare il programma **Crème pâtisserie** (impasti resistenti).
- Inserire il Gancio mescolatore.

## FASE 1

- Aggiungere **INGREDIENTI 1** (tuorli d'uovo, zucchero e farina di grano) nella ciotola.
- Una volta aggiunti **INGREDIENTI 1** - Premere il tasto **High Speed/ High Temperature** (Alta velocità/Alta temperatura) e selezionare velocità 5. Poi premere il tasto Invio.

## FASE 2

- Aggiungere lentamente **INGREDIENTI 2** (vaniglia, panna, latte e Grand Marnier).
- Una volta aggiunti tutti gli ingredienti – premere il tasto Invio.
- Una volta cotti gli ingredienti, Cooking Chef entrerà nella fase di mantenimento del calore fino a quando è il momento di servire in tavola.

## PER FINIRE

- Per concludere, versare la crema nelle coppette di portata e lasciare raffreddare in frigorifero per un paio d'ore.
- Prima di servire – lavare e tagliare a fette la frutta e porla sulla crema dessert.

# Marmellata di fragole

104°C



## INGREDIENTI 1

Fragole	250g
Pectina gialla	2 cucchiari
Zucchero	250g
Acqua	60g

## PER FINIRE

Succo di limone	1 cucchiaino
-----------------	--------------

## ACCENDERE COOKING CHEF

- Selezionare il programma **Sweet** (Pietanze dolci) poi la sezione **Compote** (Composte), selezionare il programma **Fruit Compote** (Composte di frutta) e premere il tasto per confermare.
- Montare il Gancio mescolatore e lo Stir Assist.

## FASE 1

- Aggiungere tutti gli **INGREDIENTI 1** (fragole, pectina, zucchero) nella ciotola.
- Montare il paraschizzi.
- Una volta aggiunti **INGREDIENTI 1** – premere il tasto Invio.

## PER FINIRE

- Aggiungere il succo di limone e mescolare.



# Meringa

118°C



## INGREDIENTI 1

Albumi	240g
Zucchero	480g
Acqua	40g

## ACCENDERE COOKING CHEF

- Selezionare il programma **Sweet** (Pietanze dolci) poi la sezione **Meringues** e selezionare il programma **Swiss meringue** e premere il tasto per confermare.
- Inserire la frusta a filo grosso.

## FASE 1

- Aggiungere gli **INGREDIENTI 1** (albumi, zucchero e acqua) nella ciotola.
- Montare il paraschizzi.
- Una volta aggiunti gli **INGREDIENTI 1** – premere il tasto Alta velocità/Alta temperatura e selezionare la velocità di mescolamento 5.
- Poi premere il tasto Invio.

# Zabaione

74°C



## INGREDIENTI 1

Albumi	40g
Vino da dessert	65g
Zucchero	25g
Succo di limone	1½ cucchiaino (7g)

## ACCENDERE COOKING CHEF

- Selezionare il programma **Sweet** (Pietanze dolci) poi la sezione **Sauce** (Sughi).
- Inserire la Frusta a filo.

## FASE 1

- Aggiungere **INGREDIENTI 1** (tuorli d'uovo, vino da dessert, zucchero e succo di limone) nella ciotola.
- Montare il paraschizzi.
- Una volta aggiunti **INGREDIENTI 1** – premere il tasto Alta velocità/Alta temperatura e selezionare la velocità di mescolamento max.
- Poi premere il tasto Invio.

## Introduction

The Cooking Chef is a versatile machine, not only does it cook and stir, mixes and prepares food for all occasions. It also has 3 outlet speeds that can power several attachments with remarkable precision for professional results. With such a wide range of attachments available, the Kenwood Cooking Chef meets every possible culinary need and enables you to tailor your machine to your exact requirement.

## Introduction

Le Cooking Chef est extrêmement polyvalent. Il ne se contente pas de cuire, de mélanger et de mixer. Vous pouvez y adapter un grand nombre d'accessoires disponibles en option. Tout devient possible ! C'est vous qui choisissez l'accessoire que vous désirez.

## Introduction

Die Cooking Chef ist viel mehr als nur eine Küchenmaschine - sie rührt und kocht, mixt, zerkleinert oder raspelt. Dank der drei unterschiedlichen Geschwindigkeitsanschlüsse und über 20 optionalen Zubehörteilen wird die Maschine zu einem wahren Küchen-Allrounder. Diese Vielfalt ermöglicht es Ihnen Ihrer Kreativität und Leidenschaft beim Kochen freien Lauf zu lassen und perfekte Ergebnisse zu kreieren.

## Introduzione

Con Cooking Chef in cucina non ci sono più limiti... tutto è possibile! Prima ti aiuta a preparare qualsiasi pietanza, poi nel cuocere ti evita anche di dover stare davanti ai fornelli per rimescolare continuamente. Pensa a tutto lui! Cooking Chef ha in dotazione una nuova ed unica serie di utensili di miscelazione ed impasto. E grazie alle sue 3 prese motore si possono utilizzare tutte le attrezzature che sono disponibili ed acquistabili separatamente per le serie Major di Kenwood Chef.

## Introducción

El Cooking Chef es un robot de cocina muy versátil, no sólo cocina y remueve, si no que también mezcla y prepara alimentos para todas las ocasiones. Tiene 3 salidas de potencia en las que pueden acoplarse multitud de accesorios de extrema precisión para conseguir resultados profesionales. Con un amplio abanico de accesorios, el Cooking Chef de Kenwood satisface todas las necesidades culinarias permitiéndote customizarlo a tu medida.



www.kenwoodworld.com

<b>KAX643ME/ AT643</b>	<b>KAX644ME/ AT644</b>
<b>KAX950ME/ AT950</b>	<b>KAX941PL/ AT941</b>
<b>KAX970ME/ AT970</b>	<b>KAX910ME/ AT910</b>
<b>KAX400PL/ MGX400</b>	<b>KAX971ME/ AT971 KAX972ME/ AT972 KAX973ME/ AT973 KAX974ME/ AT974</b>
*	
* Older slow speed attachments can be used with adapter.	
* Les anciens accessoires de la sortie lente peuvent être utilisés avec un adaptateur.	
* Le attrezzature con il vecchio attacco possono essere usate grazie all'adattatore.	

<b>KAH358GL</b>	<b>AT641</b>	<b>KAH647PL</b>
<b>AT320A</b>	<b>AT340</b>	<b>AT312</b>

<b>AT957A</b>	<b>KAB930ME</b>	<b>AT850B</b>

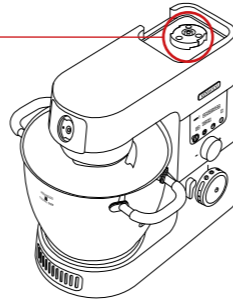


OPTIONAL ATTACHMENTS

# KAH358GL



**KAH358GL** 1.6 litre  
ThermoResist Blender



## Blenders

All our Blender attachments come with stainless steel blades, which can be easily removed for cleaning. These Blenders can be used to make refreshing drinks, ice crushing, soups, sauces, cream desserts or baby food. Removable filler cap allows ingredients to be added during blending.

## Blenders

Tous les Blenders sont dotés d'un bol gradué avec poignée et de couteaux démontables en acier inoxydable. Ils permettent de préparer de la glace pilée, des boissons rafraîchissantes, des sauces, des crèmes, des potages et de bons repas pour bébé. Le couvercle est équipé d'une ouverture avec bouchon pour permettre l'ajout d'ingrédients en cours de préparation.

## Mixeraufsätze

Sämtliche Mixeraufsätze von KENWOOD verfügen über Edelstahlmesser, die sich zum Reinigen leicht herausnehmen lassen. Die Mixeraufsätze eignen sich zur Zubereitung von Erfrischungsgetränken, Suppen, Saucen, Sahnedesserts oder Baby-Nahrung sowie zum Zerstoßen von Eis. Durch die Öffnung im Einfülldeckel können die Zutaten auch während des Mixvorganges zugegeben werden.

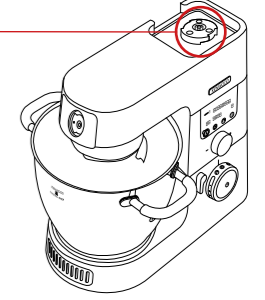
## Frullatore

Ogni tipo di Frullatore ha lame in acciaio inox removibili per un'agevole pulizia. Adatto per preparare frullati, granite, salse, frappe', zuppe o omogeneizzati per i bebe'. Coperchio della caraffa con apertura per introdurre gli ingredienti durante il funzionamento e misurino dosatore.

## Batidoras

Todas las Batidoras de vaso contienen cuchillas de acero inoxidable extraíbles para una limpieza más exhaustiva. Estas Batidoras son ideales para preparar bebidas refrescantes, picar hielo, hacer sopas, etc...

# AT320A



## Compact Chopper/Grinder

The Compact Chopper/Grinder comes complete with 4 glass jars with lids for storage. The Compact Chopper/Grinder is Ideal for chopping, milling, grinding and blending small quantities such as baby food, spices, coffees, herbs and nuts.

## Mini-cuves

Avec les mini-cuves, découvrez 3 accessoires en 1 : mini hachoir, mini moulin, mini blender. Les cuves sont en verre haute résistance. Idéales pour les petites préparations (repas pour bébé, épices, fines herbes, noix, sauces), les mini-cuves sont livrées avec une base, 4 mini cuves et 4 couvercles.

## Kräuter- und Gewürzmühle

Die Kräuter- und Gewürzmühle wird mit 4 zusätzlichen Aufbewahrungsgläsern inklusive Deckel geliefert. Die Kräuter- und Gewürzmühle ist ideal für mahlen, mixen und mischen kleiner Mengen, wie beispielsweise für Babynahrung, Kräuter, Kaffeebohnen, Gewürze und Nüsse.

## Tritatutto

Il Tritatutto viene fornito completo di 4 contenitori di vetro, con coperchi, per poter conservare i preparati. Il Tritatutto è ideale per tritare, sminuzzare e frullare piccole quantità come le spezie, le erbe aromatiche, le pappe per i bambini, i chicchi di caffè e la frutta secca.

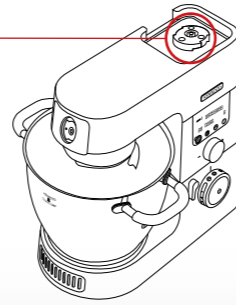
## Molinillo

El cortador viene al completo con 4 jarras de cristal con tapas para el almacenamiento. El cortador es ideal para triturar, fresar, pulir pequeñas cantidades como comida para bebés, especias, cafés, hierbas y frutos secos.



OPTIONAL ATTACHMENTS

AT340



## Continuous Slicer/Grater

The Continuous Slicer/Grater uses high speed continuous shredding/slicing action for preparing large quantities of food. It includes 7 single-sided stainless steel plates: standard chip, fine chip, extra fine shredding, fine shredding, coarse shredding, coarse slicing and fine slicing.

## Râpe éminceur rapide

Râpe éminceur en métal livrée avec 7 disques en acier inoxydable pour râper et émincer fin et gros, râper le parmesan, réaliser des juliennes et des frites. Elle est entièrement démontable et permet de râper ou émincer en continu directement dans un saladier. Elle est livrée avec une pâle pour favoriser l'éjection des aliments et une protection contre les éclaboussures.

## Schnitzelwerk

Mit dem Schnitzelwerk können sie dank hoher Geschwindigkeit große Mengen an Zutaten schnell und sauber reiben/raspeln. Die 7 beigefügten Edelstahl-Arbeits-scheiben sind optimal für normales Reiben, feines Reiben, extra feines Raspeln, feines Raspeln, grobes Raspeln, feine Scheiben und grobe Scheiben.

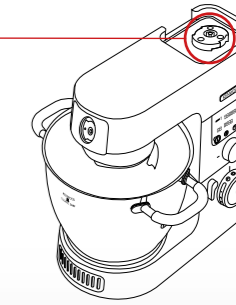
## Tagliaverdure a dischi

Il Tagliaverdure a dischi affetta e sminuzza ad alta velocità, anche in continuo, per preparare grandi quantità di cibo. Sono inclusi 7 dischi monotagli in acciaio inox: per tagliare a bastoncino, tagliare fine, sminuzzare extra fine, sminuzzare fine, sminuzzare grosso, affettare grosso ed affettare fine.

## Disco de corte de verduras

El cortador de verduras cuenta con unos discos para triturar y cortar a gran velocidad, incluso en continuo para preparar grandes cantidades de comida. Están incluidos 7 discos que cortan solo por un lado en acero inoxidable para cortar en tiras, cortar fino, triturar extra fino triturar fino, triturar grueso, rebanar grueso y rebanar.

AT641



## Juice extractor

The Metal Juice Extractor is suitable for making various fruit and vegetable juices such as pineapple, apple, kiwi, tomato and carrot. There is no need to peel, core or de-seed fruit beforehand. It includes a whole apple feeding tube and an attachable juice jug with a 1 litre capacity. This attachment is easy to assemble and clean.

## Centrifugeuse

Pour réaliser des jus de fruits et de légumes (ananas, pommes, kiwis, tomates, carottes...). La cheminée extra large vous fait gagner du temps dans la préparation des aliments : plus besoin de les couper ! Pour un nettoyage facile, le tamis en acier inoxydable est lavable en machine. Cet accessoire est doté d'un dispositif anti-éclaboussures pour les déchets, d'un long bec verseur pour récupérer facilement le jus et d'un gobelet de 1 L.

## Profi-Entsafter

Der Profi-Entsafter eignet sich optimal zum Herstellen verschiedener Frucht- und Gemüsesäfte wie Ananas, Apfel, Kiwi, Tomate und Karotte. Die Zutaten müssen vorher nicht geschält oder entkernt werden. Der Entsafter verfügt über eine extra-große Einfüllöffnung für ganze Äpfel und über einen separaten 1 l Saftbehälter. Das Zubehörteil ist leicht anzubringen und zu reinigen.

## Centrifuga

La Centrifuga in metallo è insostituibile per trasformare frutta e verdura fresca in gustose e salutari bevande, tipo con ananas, mele, kiwi, pomodoro e carote. Non è necessario sbucciare la frutta o togliere il torsolo prima di centrifugare. E' dotata di un tubo di inserimento largo come una mela, per poter inserire la frutta intera ed è inclusa una caraffa in plastica con capacità max di 1 l. La Centrifuga è facilissima da assemblare e smontare ed è interamente lavabile.

## Licudadora

La licudadora de metal es ideal para transformar la fruta y verdura fresca en saludables bebidas, se pueden utilizar piña, manzanas, kiwis, tomate y zanahorias. No es necesario pelar la fruta o sacar el hueso antes de ponerla. Cuenta con un tubo para la inserción de alimentos amplio, por el que cabe una manzana entera, para poder insertar la fruta. Incluye una jarra de plástico con capacidad de 1L. La licudadora es muy fácil de montar y de limpiar.



OPTIONAL ATTACHMENTS

AT312



## Citrus Juicer

Citrus Press with 600 ml bowl capacity. It is suitable for all types and sizes of citrus fruits. Juices flow into the bowl, which has a handle and spout for easy pouring.

## Presse-agrumes

Presse-agrumes d'une capacité de 600 ml. Il est idéal pour tous types d'agrumes (citrons, oranges, pamplemousse...) et est composé d'un tamis en acier inoxydable et d'un bol gradué translucide avec bec verseur et poignée.

## Zitruspresse

Zitruspresse mit 600 ml Fassungsvermögen. Geeignet für alle Arten und Größen von Zitrusfrüchten. Großer Saftauffangbehälter, Edelstahlsieb mit Handgriff und Ausgussöffnung. Alle Teile sind spülmaschinenfest.

## Spremiagrumi

Spremiagrumi con tazza da 600 ml di capacità. Adatto a tutti i tipi di agrumi di qualsiasi dimensione. Passino in acciaio inox con maniglia e beccuccio per facilitare il versamento.

## Exprimidor

Exprimidor con recipiente de 600 ml de capacidad. Perfecto para todos los tipos y tamaños de frutas ácidas. El zumo recién exprimido cae en el bol, el cual tiene un asa y una boquilla para facilitar el vertido.

KAH647PL



## Food Processor

The Food Processor attachment is supplied with a stainless steel chopping blade plus 6 high quality discs for rasping, fine grating, coarse grating, thin slicing, thick slicing and julienne chipping. This attachment means you can chop, blend, purée, slice or shred a variety of foods at ease.

## Bol Multifonction

Le bol, d'une capacité de 2,35 L, est équipé de couteaux en acier inoxydable pour hacher ou mixer, préparer des persillades ou des potages. Cet accessoire est également livré avec 6 disques en acier inoxydable pour râper et émincer (3 mm et 5 mm) ; râper le parmesan et réaliser des juliennes.

## Multi-Zerkleinerer

Multi-Zerkleinerer mit Edelmessermesser und 6 Edelmesserscheiben zum Raspeln, feinen/groben Reiben, feinen/groben Schneiden und Julienne-Scheibe für Mini-Frittes. Mit diesem Zubehör kann man schnell und einfach zerkleinern, mixen, pürieren, schneiden oder raspeln. Nur für Titanium-Modelle geeignet.

## Food Processor

Il Food Processor include le lame in acciaio inox e 6 dischi altamente efficienti in acciaio inox per sminuzzare, grattugiare fine, grattugiare grosso, affettare fine, affettare grosso e tagliare a julienne. Questo accessorio è ideale per sminuzzare finemente, per frullare e rendere cremosi vari tipi di ingredienti. Solo per la serie Titanium.

## Procesador de alimentos

El procesador de alimentos consta de una cuchilla de acero inoxidable, además de 6 discos para picar, rallar fino, rallar grueso, cortar fino, cortar grueso y corte juliana. Con este producto puede cortar, mezclar, hacer puré, rebanar o triturar una variedad de alimentos con mucha facilidad. Es solamente compatible con los modelos Titanium.

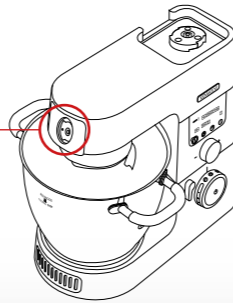


OPTIONAL ATTACHMENTS





## KAX950ME / AT950A



### Food Mincer

Comes supplied with 3 high performance screens for all different types of preparation (this includes Fine, Medium and Coarse). Its also has 2 sausage makers and 1 kebbe maker. The Food Mincer is ideal for all kinds of meat, fish and even hard cheeses.

### Hachoir

Hachoir taille n° 8 entièrement réalisé en métal. Idéal pour préparer vos farces, terrines, pâtés, tartares, viande hachée, saucisses, merguez... Il est livré avec 3 grilles en acier (3 mm ; 5 mm ; 8 mm) pour s'adapter à tous types de préparations (fin, moyen, gros) ; 2 adaptateurs à saucisses et 1 adaptateur à Kebbés (rangés dans le pousoir). Sa capacité peut atteindre 130 kg/h pour les abats, les poissons, les légumes et 106 kg/h pour la viande. Il est doté d'un large plateau collecteur en métal avec couvercle, lavable en machine.

### Fleischwolf

Beinhaltet 3 hochwertige Lochscheiben (Fein, Medium und Grob), 2 Wurstfüller und 1 Kebbe-Aufsatz. Der Fleischwolf ist ideal für die Verarbeitung von Fleisch, Geflügel, Fisch, Nüssen, Hartkäse und Gemüse geeignet.

### Tritacarne

Ha in dotazione 3 dischi di alta qualità per poter 3 livelli di trito: Fine, Medio e Grosso. Sono, inoltre, inclusi 2 insaccatori per salsicce grandi e medie e 1 ugello per le kebbe. E' ideale per preparare in casa il proprio trito, sia di carne che di pesce o anche di formaggi a pasta dura.

### Picadora de carne

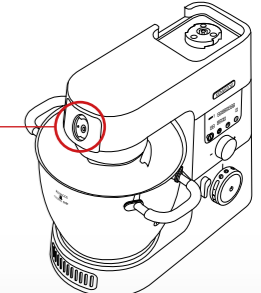
Cuenta con 3 discos de alta calidad para conseguir 3 tipos de corte, para todos los tipos de preparación (incluye fino, medio y grueso). También tiene un embutido para salchichas y un embutido para kebabs. La picadora de carne es ideal para todos los tipos de pescado, carne y para todos los quesos duros.



## KAX970ME / AT970A



**KAX971ME/ AT971** Tagliatelle  
**KAX972ME/ AT972** Tagliolini  
**KAX973ME/ AT973** Trenette  
**KAX974ME/ AT974** Spaghetti



### Pasta Roller

Durable stainless steel Pasta Roller attachment has 9 easy to adjust thickness settings. The useful roller assists the feeding of pasta dough into the attachment which is great for preparing a variety of pasta dishes. There is also a choice of 4 optional stainless steel pasta cutters: Tagliatelle, Tagliolini, Trenette and Spaghetti.

### Laminoir et filières à pâtes fraîches

Laminoir de qualité professionnelle en acier inoxydable. Il est idéal pour réaliser lasagnes, cannelloni, ravioles et ravioli. Il est doté d'un rouleau guide pâte et d'un variateur mécanique proposant 9 niveaux d'épaisseur possibles en fonction du type de pâtes préparé. 4 filières de qualité professionnelle sont également disponibles pour couper la pâte en Tagliatelles, Tagliolini, Trenette et Spaghetti.

### Profi-Pastawalze

Mit der robusten Profi-Pasta-Walze aus Edelstahl wird die Verarbeitung und das Ausrollen von Pastateig zum Kinderspiel. Die Skala für 9 unterschiedliche, leicht einstellbare Teigstärken ermöglicht die Zubereitung einer großen Vielfalt von Nudelgerichten. Außerdem können Sie zwischen 4 optional verfügbaren Edelstahl-Schneidaufsätzen für Tagliatelle, Tagliolini, Trenette und Spaghetti wählen.

### Sfogliatrice

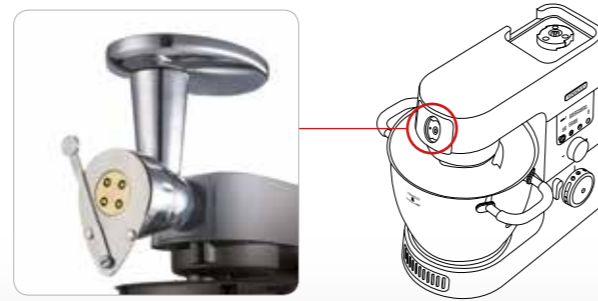
Sfogliatrice in acciaio cromato con rullo in acciaio inox e bronzo per facilitare lo scorrimento della sfoglia e la pulizia. E' dotata di 9 livelli di spessore ed è regolabile per preparare un'ampia varietà di pasta. Scelta fra 4 diversi accessori da taglio disponibili: Tagliatelle, Tagliolini, Trenette, Spaghetti.

### Elaboradores de pasta plana

Este elaborador de pasta de acero inoxidable dispone de 9 niveles de grosor. Los rodillos facilitan el deslizamiento de la pasta y lo convierten en un accesorio muy apropiado para preparar todo tipo de platos de pasta. Además, dispone también de 4 cortadores opcionales para preparar: Tagliatelle, Tagliolini, Trenette and Spaghetti.



OPTIONAL ATTACHMENTS



### Pasta Shaper

Use the Pasta Shaper to produce fresh home made pasta. It includes a removable stainless steel hopper with a pusher/spanner, a cutting blade, and 1 die for rigati pasta. Choice of 13 optional high quality bronze dies for different shapes and size pasta.

### Appareil à pâtes fraîches en métal

Appareil à pâtes fraîches de qualité professionnelle en métal et en bronze pour des pâtes légèrement granuleuses qui retiennent les sauces. Livré avec une filière pour réaliser des Macaroni rigati, plateau collecteur, coupe pâtes et poussoir. 13 filières sont disponibles en accessoires.

### Nudelpresse "Pasta Fresca"/ Pasta Fresca aus Metall

Stellen Sie frische Nudeln mit der Pasta Fresca Nudelpresse selbst her. Sie verfügt über einen Teigwareneinsatz für Rigatoni aus Bronze, der ein Ankleben des Teigs verhindert, über ein verschiebbares Edelstahl-Messer und eine Kunststoffschüssel zur einfachen Demontage. Weitere 13 Teigwareneinsätze sind separat erhältlich.

### Torchio per la pasta

Con il Torchio per la pasta è possibile preparare la pasta fatta in casa. Include una Trafila in bronzo per maccheroni rigati, l'imbuto in acciaio inox con pressino / chiave, il tagliapasta in acciaio inox. E' possibile selezionare tra 13 trafile in bronzo: 12 formati di pasta lunga e corta e 1 di biscotti.

### Utilice el cortador de pasta para producir pasta fresca casera

Incluye una tolva de acero inoxidable extraible con un empujador/llave fija y una cuchilla de corte. Es posible seleccionar entre 13 matrices de bronce: 12 tamaños de pasta corta y larga.



**AT910002**  
Bigoli



**AT910009**  
Linguine



**AT910003**  
Casarecce



**AT910010**  
Fusilli



**AT910004**  
Maccheroni  
lisci



**AT910011**  
Conchigliette



**AT910005**  
Spaccatelli



**AT910012**  
Bucatini



**AT910006**  
Spaghetti  
quadri



**AT910013**  
Orecchiette



**AT910007**  
Pappardelle



**AT910014**  
Biscotti



**AT910008**  
Silatelli





KAX941PL / AT941



## Grinding Mill

The variable grinder mills to any required size from coarse granules to very fine flour. Ideal for producing natural or gluten free flours for use in recipes.

## Moulin à céréales

Moulin à céréales à meule métal pour obtenir des farines naturelles et variées et réaliser ainsi toutes sortes de pains. La mouture est réglable pour s'adapter à toutes les recettes.

## Getreidemühle

Die vielseitig einsetzbare Getreidemühle mahlt mit ihrem Mahlwerk in der jeweils gewünschten Stärke, ganz gleich ob Sie grobe Körner oder feines Mehl benötigen. Sie eignet sich hervorragend zur Herstellung natürlicher oder glutenfreier Mehlsorten.

## Macinagranaglie

Con il macinatore in metallo, e' l'ideale per produrre in casa una vera e propria farina di granaglie, di legumi, di riso, di miglio,... E' indispensabile per preparare una farina priva di glutine.

## Molinillo de cereales

Este molinillo tritura rápidamente todo tipo de tamaños de ingredientes. Ideal para obtener harinas libres de gluten y así controlar las alergias.



KAX643ME / AT643



## Rotary Slicer/Grater

The slow speed metal Rotary Slicer/Grater with 5 stainless steel drums for fine or coarse shredding, thick or thin slicing, and rasping. It is especially useful for vegetables, salads, cheeses, chocolate and nuts.

## Trancheuse et râpe

Cette Trancheuse et râpe est entièrement réalisée en métal. Elle est livrée avec 5 tambours pour râper et émincer fin et gros et râper le parmesan. Sa cheminée est extra large pour une utilisation plus facile. Elle est entièrement démontable et permet de râper ou d'émincer en continu directement dans le saladier.

## Trommelraffel

Hochwertige Metall-Trommelraffel mit 5 Edelstahl Einsatztrommeln zum groben und feinen Reiben, zum groben und feinen Schneiden und zum Kartoffelreiben. Mit diesem Zubehörteil schneiden, raffeln und reiben Sie Gemüse, Hartkäse, Nüsse, Schokolade und vieles mehr.

## Tagliaverdure a rulli

Affetta e sminuzza in continuo a bassa velocità ed è dotato di 5 rulli monotaglio in acciaio inox per affettare fine e grosso, tagliare grosso e fine, grattugiare. Indicato per sminuzzare formaggi stagionati, frutta secca o cioccolato.

## Máquina giratoria

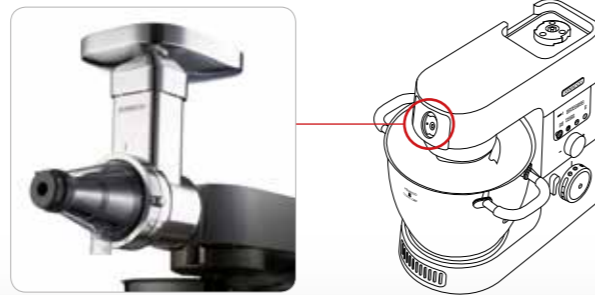
Trocea y corta en rodajas en continuo a baja velocidad, y está dotado de 5 rodillos monocorte en acero inoxidable para rebanar y cortar en grueso y fino. Es especialmente útil para cortar queso duro, fruta seca o chocolate.



OPTIONAL ATTACHMENTS



KAX644ME / AT644



## Fruit Press

The Fruit Press is perfect for creating healthy juices and delicious purées. It operates using a slow rotating scroll, crushing the food through a metal sieve to release the juice. Use for wheatgrass, nettles and soft fruit.

## Passoire à fruits et légumes

Idéale pour réaliser des jus de fruits, des coulis originaux ou des purées. Le corps, le tamis et le plateau collecteur sont en métal. L'épaisseur de la pulpe est réglable. Enfin, elle est entièrement démontable pour un nettoyage parfait.

## Beerenpresse

Die Beerenpresse eignet sich perfekt zur Herstellung von gesunden Säften und köstlichen Pürees. Um möglichst viel Saft zu erhalten, werden die Beeren, von der sich langsam drehenden Schnecke, durch das Metallsieb passiert.

## Passa frutti di bosco

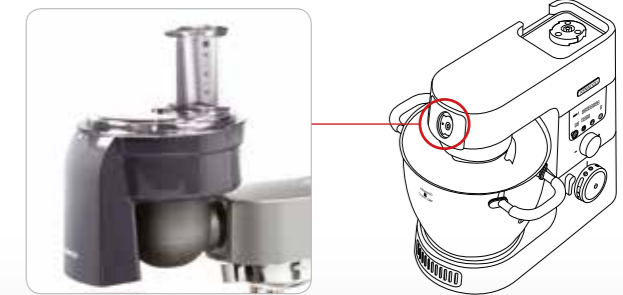
E' l'ideale per realizzare ottimi succhi e deliziose puree di frutti di bosco. Gli ingredienti vengono fatti passare forzatamente da una vite attraverso un colino in metallo.

## Prensador de frutas

El prensador de frutas es perfecto para preparar zumos saludables y puré. Ideal para frutas y hierbas.



KAX400PL / MGX400



## Dicing Attachment

The Kenwood dicing attachment is ideal for hard root vegetables, hard cheeses and meats. The stainless steel dicing disc and grid creates 10mm x 10mm cubes. It has a direct serve food outlet and even comes complete with a specially designed cleaning tool.

## Accessoire à brunoise

Cet accessoire permet de réaliser de la brunoise, c'est-à-dire des cubes de 1 cm. Il est possible de préparer es cubes de fruits, de légumes, de fromage ou de jambon. Ideal pour des présentations de plats très esthétique et pour une cuisson des aliments parfaitement homogène.

## Snij-accessoire voor blokjes

Het snij-accessoire voor blokjes is ideaal voor harde knolgewassen, harde kazen en vleeswaren. De RVS snijschijf maakt blokjes van 10 x 10 mm. Het wordt geleverd met speciaal ontworpen schoonmaakgereedschap.

## Accessorio per tagliare a dadini

L'accessorio è ideale per ridurre a cubetti carote, patate e altri tuberi, formaggi semistagionati e carne, tipo il prosciutto. Il disco in acciaio inox confeziona dadini 10 x 10 mm. E' dotato di tubo di fuoriuscita pratico e agevole. E' ideale per tagliare a dadini le verdure per l'insalata russa, il rosciutto e i formaggi per torte salate e insalate.

## Cortador en dados

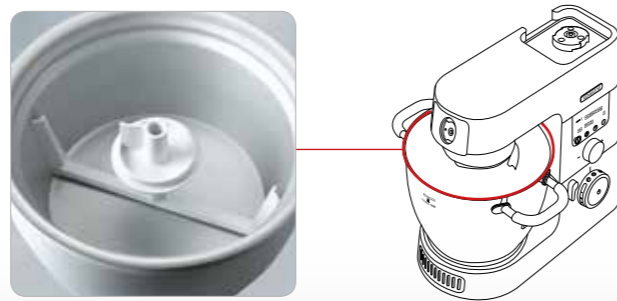
El accesorio para cortar dados de Kenwood es ideal para hortalizas, carnes y quesos duros. El disco para cortar en dados de acero inoxidable crea cubos de 10mm x 10mm.



OPTIONAL ATTACHMENTS



AT957A



## Frozen Dessert Maker

This is a great attachment for making delicious home made ice cream or sorbets. It includes a freezing bowl and paddle, with a 1 litre capacity.

## Sorbetière

La Sorbetière se positionne à la place du bol inox du Cooking Chef. Elle est composée d'un bol réfrigérant à conserver au congélateur, d'un bol plastique, d'une pale et d'un couvercle. Elle permet de réaliser jusqu'à 1 litre de glace, sorbet ou yaourt glacé maison.

## Eisbereiter-Aufsatz/Glacegerät

Mit diesem großartigen Zubehörteil können Sie selbst köstliches Speiseeis oder leckere Sorbets zaubern. 1,0 l Füllmenge, inklusive Thermo-Kühlschüssel und Rührwerk.

## Sorbettiera

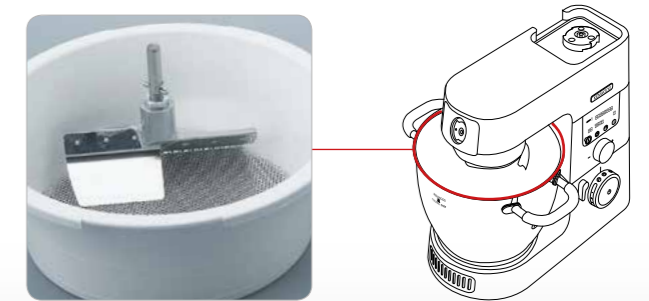
Ideale per preparare in casa gelati o sorbetti. Dotato di ciotola in Kenlyte, contenitore refrigerante e pale mantecatrici. Capacità di produzione gelato per ciclo max. 1 l.

## Heladora

Prepara deliciosos helados y sorbetes caseros. Incluye un bol y una pala con 1litro de capacidad.



KAB930PL



## Puree and Sieve

The Puree and Sieve is ideal for making purées, fruit sauce, stewed fruit, jam or even jellies. It includes 2 screens for removing pips and skin from all types of fruit or vegetables.

## Passoire et tamis

La passoire et tamis se positionne à l'intérieur du bol inox du Cooking Chef. Il s'agit d'un véritable passe légumes permettant de réaliser des purées, des compotes, des coulis ou encore des gelées. Elle est également parfaite pour tamiser la farine directement dans le bol du robot. Pour s'adapter à tous les types d'ingrédients la Passoire et tamis est livrée avec 2 grilles (petits trous et gros trous) qui peuvent être utilisées ensemble.

## Passier-Aufsatz

Der Passier-Aufsatz ist ideal für die Herstellung von Purees, Fruchtsoßen und Marmeladen. Mit den 2 mitgelieferten Siebeinsätzen können Kerne oder Schalen von Früchten und Gemüse entfernt werden.

## Passapomodoro/passaverdure

Passaverdure a setaccio con pala rotante, ideale per passare frutta e verdura, zuppe e salse, marmellate o gelatine. Sono inclusi 2 dischi, 1 a fori piccoli per una consistenza più fine e 1 a fori più grandi per una consistenza più grossolana. Permette di rimuovere semi, la buccia e la parte fibrosa di qualunque tipo di frutta o verdura.

## Pasapuré/pasaverduras

El pasapuré y el tamiz son ideales para hacer pures, salsas de frutas, compotas, mermeladas o gelatinas. Están incluidos 2 discos, 1 para eliminar las pepitas y el otro para eliminar la piel de todo tipo de frutas y verduras.



OPTIONAL ATTACHMENTS

AT850B



8KG



## Electronic Scales

The electronic Scale has a hygienic, easy clean glass platform, with an anti-slip mat which fits both chef and major bowls. It can weigh large quantities up to 8kg and measures accurate to 1g.

## Balance de cuisine électronique

Cette Balance électronique est doté d'un plateau en verre très résistant. Elle pèse de 1g à 8 kg et possède la fonction tare. Afin d'y adapter parfaitement les bols de robots Chef & Major elle est livrée avec un tapis antidérapant.

## Digitale Küchenwaage

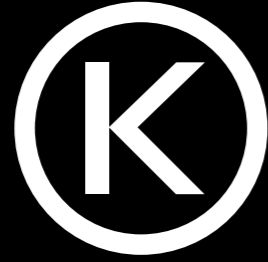
Die digitale Küchenwaage hat eine hygienische und einfach zu reinigende Glasfläche. Mit einer Anti-Rutsch-Auflage, die eine Aussparung für alle Chef und Major Rührschüsseln hat. Sie wiegt große Mengen bis zu 8 kg. Anzeige pro 1 g.

## Bilancia da cucina

Bilancia elettronica con piatto di appoggio in vetro, facile da pulire. Dotata di tappetino antiscivolo, adatto per appoggiare la ciotola sia del modello Chef che Major. Suddivisione del peso 1 grammo, portata max. della pesatura 8 kg.

## Báscula electrónica

La Báscula electrónica dispone de una plataforma de cristal muy higiénica. Además, viene con una alfombrilla antideslizante hecha a medida para el bol del Cooking Chef. Puede pesar grandes cantidades de hasta 8Kg.



Get Inspired, visit  
[www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com)

**KENWOOD**  
CREATE MORE